

## СВОЙСТВА ЗАКВАСКИ ДЛЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

О.П. КРАВЦОВА, А.М. ТОЛКАЧ

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Большое внимание в настоящее время уделяется разработке ферментированных напитков лечебно-профилактического действия. Разрабатываются кисломолочные продукты повышенной биологической ценности с использованием различного молочного сырья и наполнителей.

В литературе появились сведения о так называемом «молочном грибе», которым пользуется население для самолечения в домашних условиях. Сообщается, что при употреблении напитка «молочного гриба» происходит общее улучшение обменных процессов в организме, восстанавливаются силы.

Исследуемый «молочный гриб» внешне представляет собой прочные симбиотические образования. Они имеют неправильную форму, сильно складчатую или бугристую поверхность, более упругую консистенцию, чем в широко известных кефирных грибах, цвет белый со слегка желтоватым оттенком.

В результате исследования биохимических процессов брожения было установлено, что при сквашивании «молочным грибом» в закваске образуются диацетил, ацетоин, летучие кислоты, углекислый газ, которые формируют вкус и аромат готового продукта. В исследуемой закваске «молочного гриба» отмечается значительное образование диацетила и ацетоина, в кефирной же закваске качественная реакция на наличие этих веществ дала отрицательный результат. В то же время в закваске, приготовленной на «молочном грибе» образуется на 10,5 % меньше летучих кислот, чем в кефирной закваске. Отмечается незначительная разница в протеолитической активности между «молочным грибом» и кефирным (соответственно 3,33 и 3,92 мг % тирозина и триптофана). Наиболее яркая выраженность вкуса и аромата закваски, лучшие показатели свойств полученного ствужка отмечались при температуре сквашивания 25°C.

Продолжительность сквашивания при данной температуре составляет 8-10 часов, в результате титруемая кислотность ствужка достигает 75-90°Т. Молоко, сквашенное «молочными грибами», имеет чистый кисломолочный вкус, с ярко выраженным ароматом.